岐阜市岐阜中央中学校給食共同調理場

給食調理・配送・配膳等業務委託基本仕様書

１　委 託 業 務 名　　岐阜市岐阜中央中学校給食共同調理場
給食調理・配送・配膳等業務委託

２　履　行　期　間　　平成２８年１月７日から平成３０年７月３１日まで

３　業務を行う場所　　岐阜市長が指定する場所
（**別表１**のとおり）

４　基本条件

(1)　受注者は、本仕様書に基づき、給食調理・配送・配膳等業務（基本調理食数は、**別表１**のとおり。）を行うものとする。

調理業務等にあたっては、①から⑨に掲げるマニュアル等を遵守すること

①　「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）
②　「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）
③　「調理場における洗浄・消毒マニュアルPartⅠ」（文部科学省）
④　「調理場における洗浄・消毒マニュアルPartⅡ」（文部科学省）
⑤　「調理場における衛生管理＆調理技術マニュアル」（文部科学省）
⑥　「岐阜市学校給食衛生管理マニュアル（共同調理場）」（以下「衛生管理マニュアル」という。）（岐阜市）
⑦　「岐阜市学校給食調理作業マニュアル」（以下「調理作業マニュアル」という。）（岐阜市）
⑧　「岐阜市学校給食における食物アレルギーの手引き」（以下「アレルギーの手引き」という。）（岐阜市）
⑨　「学校給食における危機管理マニュアル」（以下「危機管理マニュアル」という。）（岐阜市）

(2)　受注者は、調理業務等を岐阜市岐阜中央中学校給食共同調理場（以下「調理場」という。）で発注者が貸付ける厨房設備（以下「貸付設備等」という。）を用いて行い、岐阜市立岐阜中央中学校と岐阜市立岐阜小学校、岐阜市立明郷小学校（以下「学校」という。）の配膳室へ配送し、配膳を行う。ただし、**明郷小学校については平成２８年４月から給食調理・配送・配膳を行う**こととする。

(3)　受注者は、調理業務等を発注者が作成する学校給食実施計画書**（様式１）**、実施予定献立表及び作業工程表**（様式２－（１））**に基づいて行う。

(4)　受注者は、調理業務等を（公益財団法人）岐阜市学校給食会（以下「市給食会」という。）が調達した食材、調味料等を使用して行う。

(5)　給食開始日は平成２８年1月７日からとし、基本となる給食実施日数は**別表３**のとおりとする。

(6)　受注者は、調理業務を８時００分から１７時００分までの間で設定し、学校の指定する給食開始時刻（原則として１２時から１２時４０分の間）に間に合うように給食を提供する。ただし、学校行事及び授業によって給食提供時間を変更することがある。

(7)　受注者は、調理業務従事者等に対し、衛生管理指導及び調理業務指導を実施するために、業務に係る総括責任者を置く。

(8)　総括責任者は、指導助言として月に１回以上、調理場及び学校配膳室の巡回指導を行い、学校給食衛生日常検査表**（様式１３・１４）**に基づき点検指導を行う。なお、巡回指導を実施する際は、事前に指導予定日を場長に報告し、調理場側の対応が可能な日とする。また、指導前及び指導後、場長に対し報告を行う。改善が必要な項目があった場合は、受注者自身による改善指導計画や調理業務従事者等への指導結果について場長に対し随時報告を行う。

(9)　受注者は、岐阜市学校給食研究委員会及び発注者が給食調理業務委託実施状況調査等を実施する際に、業務に係る総括責任者の同席を要請した場合は、その指示に従う。また、調査結果等に基づき、発注者が調理業務等の改善を要望した場合は、その要望に従い、速やかに業務改善計画書を提出し、その改善を図る。

(10)　受注者は、学校給食が学校教育活動の一環として実施されていることを十分に認識し、学校と連携して調理業務等を行う。なお、学校の不審者侵入防止対策を考慮し、学校又は調理場に受注者が使用する者が入場する際は、必ず学校長又は場長に報告する。

(11)　受注者は、常に安全でおいしい給食を提供するとともに、日々、調理業務等の向上及び衛生管理の知識の習得に努める。

(12)　受注者は、本市及び調理場の施設管理者が作成する消防計画に基づき、防災教育を実施し、避難訓練等に参加する。

5　調理業務の内容

発注者及び受注者がそれぞれ分担する業務の内容は、**別表４**「業務分担区分」のとおりとする。なお、受注者は、次に示す区分ごとの注意事項を遵守する。

(1)　給食管理

①　学校長又は場長の要請に応じて、学校又は調理場が開催する会議等に、業務責任者又は業務副責任者を参加させる。

②　食物アレルギー対応の給食を理解するとともに、個別対応食等についてはその実態に即した対応をとる。また、その対応にあたっては、「アレルギーの手引き」を遵守する。

③　調理された給食については、場長又はその代行者の検食を受け、その評価に対して適切に対応する。

④　嗜好、給食の調査等、給食管理上において発注者が行う調査業務等に誠意をもって協力する。

(2)　調理作業管理

①　栄養教諭、学校栄養職員又は学校栄養嘱託員（以下「栄養教諭等」という。）が作成した作業工程表**（様式２－（１））**に基づき、タイムスケジュール・作業動線図**（様式２－（２））**を作成し、栄養教諭等の確認後、調理作業等を実施する。

②　出来上がり時刻から喫食までの時間は、可能な限り短縮する。

③　調理した食品の入った食缶及び食器類を、コンテナに納める。

(3)　食材管理

①　市給食会が調達して調理場に納品される食材の検収は、衛生管理マニュアル及び危機管理マニュアルに基づき責任をもって行い、検収表**（様式１６－（１））**に記録する。

②　食材の検収は、８時００分から１７時００分までの間に行う。

③　食材に問題があった場合は、速やかに栄養教諭等に口頭により連絡し、対応する。

(4)　洗浄及び消毒業務

①　各学校から回収した食器、食缶等は所定の場所で洗浄、消毒し保管する。

②　貸付設備等は、取扱説明書及び各マニュアルに従い、洗浄、消毒する。

③　食器類及び貸付設備等は常に清潔を保ち、長期休業中は重点的に洗浄、消毒を行い管理する。

(5)　施設等管理

①　貸付設備等は、**別表５**のとおりとし、無償で貸し付けるものとする。

②　調理業務を実施するために必要な調理用具等の費用は、**別表６**「経費の負担区分」のとおりとし、調理用具等及び衛生消耗品は本市使用のものと同等とする。

　調理用具等については、危機管理マニュアルに基づき不具合がないか常に点検し、異常を発見した場合は、異物混入の防止や調理業務従事者の事故防止のため、早急に買い換えを行う。また、購入に当たっては、栄養教諭等の助言を参考にする。

③　貸付設備等及び調理用具等の使用・保守・管理に当たっては、衛生管理マニュアル等を参考にする。

　なお、受注者は、本受注業務開始前までに貸付設備等及び調理用具等についての取扱を調理業務従事者等に周知徹底し、使用・保守・管理に細心の注意を払い、故障・事故等が発生しないよう努める。なお、受注者の責めに帰すべき事由による破損等については、受注者の負担において、早急に原状回復させる。

④　食器は、正しく丁寧に扱い、破損や劣化等により、廃棄が必要となる場合は場長に連絡し、対応する。また、調理業務等に支障がないよう、必要食器

数について常に把握し、食器数が不足することが見込まれる場合には、１ヶ月以上前に場長に連絡する。

⑤　各学期毎、給食開始日直前及び終了日直後の数日並びに学校長及び場長の指定する日（基本となる清掃等実施日数は**別表３**のとおり）を清掃、消毒、点検、整理整頓にあて、調理業務等の履行に支障のないように努める。

⑥　退場時には、火気・ガス・電気・水道及び戸締りの点検等の確認を厳重に行う。

(6)　衛生管理

①　調理場はドライ仕様であり、作業はドライ運用で行う。

②　貸付設備等及び調理用具等を毎日適切な時間に、衛生管理マニュアルに沿って清掃、洗浄消毒及び保管を行い、清潔保持に努める。

③　残さい及び厨芥の処理は、岐阜市の指定する方法において適切に行い、岐阜市の指定する場所まで運搬する。

④　調理業務等において給食日誌**（様式１２－（１））**、学校給食衛生日常検査表**（様式１３・１４）**及び健康等調査票**（様式１５）**等を作成することで、確実な衛生管理を行う。

⑤　調理場には調理作業に不必要なものは持ち込まない。

⑥　調理業務用被服類は、作業区分ごとに用意し、作業衣（上下）等については調理場にある洗濯機で毎日洗濯をし、清潔な衣服を着用する。

6　配送・回収業務の内容

(1)　配送・回収

①　配送・回収業務を行う小・中学校は、**別表１**のとおりとする。

②　配送は、調理場で調理した食品の入った食缶及び食器類を納めたコンテナを、調理場から各小・中学校の配膳室まで搬出するものとする。

③　回収は、給食終了後、使用済みの食缶及び食器類を納めたコンテナを、各小・中学校の配膳室から調理場まで搬出するものとする。

④　配送記録表**（様式１７）**に、出発時刻・到着時刻を記録する。

⑤　配送・回収時間の確認は、必要に応じて行う。

⑥　配送及び回収業務を円滑に行うため、また児童生徒及び周囲への安全確認を行うため、配送車両には運転手以外に補助員を１名以上添乗させる。

　なお、受注者が特定業務委託共同体であり、配送業務を担当する構成員の配送車両に給食調理・配膳等業務を担当する構成員を同乗させる場合は、発注者に報告し、道路運送法に基づく許可を受けていることを証する書類を提出する。

⑦　配送・回収業務中に着用する白衣・靴等は専用のものとし、配送・回収業務以外では着用しない。

⑧　その他業務遂行上の詳細については、発注者と協議して実施する。

(2)　配送車両管理

① 配送車両は、受注者の負担においてパワーゲート付きの車両を用意し、車体の左右両面に調理場名を表示する。

② 配送車両の運行及び維持等に必要な経費は、全て受注者の負担とする。自動車任意保険の加入、手続き及び費用についても、受注者の負担とする。

③ 受注者が特定業務委託共同体の場合、配送業務を担当する構成員は、貨物自動車運送事業法（平成元年法律第８３号）に基づく一般貨物自動車運送事業の許可を受けていることを証する書類を発注者に提出する。

④ 配送・回収の際は事故の無いよう十分注意するとともに、事故等が発生した場合は、速やかに場長及び発注者に報告し、対応する。

なお、事故の処理、示談交渉、保険手続き及びその費用は、全て受注者の負担とする。

⑤ 配送車両を調理場敷地内に保管する場合は、発注者の指定する場所に保管する。

⑥ 配送車両については、日常の点検・整備及び清掃に努め、安全で清潔な状態を保持する。

⑦ 配送車両を、配送・回収業務以外の用途に使用するときは、事前に発注者に報告する。

7 配膳業務等の内容

(1) 配膳業務等

① 配膳業務等を行う小・中学校は、**別表１**のとおりとする。

② 配膳は、各学校の配膳室に搬入されたコンテナから、調理した食品の入った食缶及び食器類等をワゴン車に積み替え、発注者の指定する場所まで運搬するものとする。また、給食時間終了後、返却された食缶及び食器類をコンテナに収納し、ワゴン車を配膳室まで回収する。

③ 納入業者から学校に直接納入される食材（主食、牛乳、フルーツ等）の検収は１０時から行い、数量の過不足等、食材に問題があった場合は速やかに栄養教諭等に連絡し、対応する。また、検収表**（様式１６－（２））**に記録し、給食提供時間まで適切に保管する。

④ 検収した食材は、食缶及び食器類と同様ワゴン車に積み、発注者の指定する場所まで運搬する。また、給食終了後は主食や牛乳等の入っていた容器を回収し、回収業者に引き渡す。

⑤ 給食日誌**（様式１２－（２））**を記録する。

⑥ 配膳業務中に着用する白衣・靴等は専用のものとし、配膳業務以外では着用しない。

⑦ ワゴン車運搬時は、児童生徒及び周囲への安全確保に留意する。

⑧ 児童生徒が使用済みの食缶および食器類を返却する際には、児童生徒・教職員に声かけを行い、コミュニケーションに努め、児童生徒・教職員との信頼関係を築く。

(2)　配膳室の管理

①　配膳室内は常に清潔で衛生的に保つ。

②　発注者からの貸付設備等における、受注者の責めに帰すべき事由による破損等については、受注者の負担において、早急に原状回復させる。

③　配膳業務従事者が配膳室を離れるときは、確実に施錠する。

8　研修等

(1)　受注者は、調理業務従事者等に学校給食における衛生管理及び調理業務等の役割を認識させるとともに、高度化する知識及び技術の習得のため、教育研修等を積極的に行う。特に、初任者に対しては、調理業務等に従事させる前に十分な研修を行う。

(2)　あらかじめ、研修計画書**（参考例１）**を発注者に提出し、その計画書に基づき調理業務従事者等に対する研修を実施し、実施後は速やかに研修実施報告書**（参考例２）**を本市に提出する。また、研修は一年度につき３回以上（ただし調理業務準備研修、初任者研修の実施回数は含まない。）実施する。

(3)　調理業務従事者等は、発注者が行う調理員研修会（給食実施日以外の春・夏・冬休み等に実施）に参加し、研修報告書を提出する。（基本となる研修実施日数は**別表３**のとおり）ただし、研修に参加する調理業務従事者等に、配送員及び代替要員は含まない。

9　調理業務従事者等の労働安全衛生

(1)　調理従事者等の健康管理及び衛生管理については、万全を期するとともに、衛生管理マニュアルを遵守する。

(2)　調理業務従事者等の健康診断については、労働安全衛生法等の法令に基づき実施し、定期健康診断結果報告書**（様式５）**を提出する。

(3)　調理業務従事者等は常に健康状態に注意し、異常のあった調理業務従事者等は直ちに調理業務等を中止し、速やかに医療機関を受診する。

　とりわけ、感染性胃腸炎（ノロウイルス）への感染の疑いがあるときは、危機管理マニュアルに準じ、適切な対応をとる。

(4)　上記(3)の健康状態確認の結果、下痢症状、嘔吐、発熱、せき、外傷、皮膚病等の感染性疾患で食品衛生上支障をきたすおそれのある者が判明した場合は、その者を調理業務等に従事させてはならない。

(5)　下痢又は嘔吐等の症状または感染性胃腸炎（ノロウイルス）への感染の疑いがある調理業務従事者等については、直ちに医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認する。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理業務従事者等は、危機管理マニュアルに準じ、適切な処置をとる。

(6)　調理業務従事者等又はその同居者、家族等が次の疾患に罹った場合は調理業務等には従事させず、医師及び岐阜市保健所の指示に従わせる。

①　赤痢（疫痢を含む。）、腸チフス、パラチフス、コレラ、ジフテリア、しょ

うこう熱、流行性脳脊髄膜炎、ペスト、日本脳炎、開放性結核及びその他の本市が指定する感染症

② 上記感染症の保菌者

③ 化膿性創傷、感染性皮膚疾患

(7) 受注者は、調理業務従事者等の近隣で感染症が発生した場合は、速やかな対応に努める。

(8) 検便は、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌Ｏ１５７については、月２回以上、Ｏ２６については、月１回以上実施する。（但し、７月下期と８月上期の分については省略できる）実施後、速やかに検便結果報告書**（様式６）**を発注者に提出する。検査の結果、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌Ｏ１５７及びＯ２６が検出されたときは、菌陰性が確認できるまでの間はその調理業務従事者等を調理業務等に従事させてはならない。

(9) 新たな調理業務従事者等を調理業務等に従事させるときは、従事させる概ね１ヶ月前までに健康診断を実施し、発注者に報告する。また、実施後２週間以内の検便成績書を提出する。

１０ 調理業務従事者等の配置

(1) 調理業務従事者等の配置基準は、平成２８年３月３１日までは**別表２−（１）**のとおりとし、平成２８年４月１日からは**別表２−（２）**のとおりとする。受注者は、いずれも心身ともに健康な者で、滞りなく業務が行うことができる人数を配置する。ただし、受注者が配置した従事者数において栄養教諭等の補助なしでは調理業務等が滞ると発注者及び学校が判断し、増員を要望した場合は、直ちに配置人数を増員するよう努める。

(2) **別表２**の栄養士は、①から⑤（ただし、③と④はいずれかの条件を満たせば可）の条件を満たすものとする。

① 栄養士または管理栄養士の資格を有する。

② 正社員（就業規則の適用を受け、正社員・正規職員などと呼ばれている身分の者。以下同じ。）である。

③ 栄養士として学校給食施設において１年以上の業務経験がある。

④ 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき「同一メニューを１回３００食以上又は１日７５０食以上を提供する調理施設」において３年以上の業務経験がある。

⑤ もっぱらこの調理業務に従事し、１従事日につき休憩時間を除き７時間以上従事することができる。

(3) **別表２**の調理師は、①から⑤（ただし、③と④はいずれかの条件を満たせば可）の条件を満たすものとする。

① 調理士の資格を有する。

② 正社員（就業規則の適用を受け、正社員・正規職員などと呼ばれている身分の者。以下同じ。）である。

③　調理師資格取得後、学校給食施設において１年以上の業務経験がある。

④　「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき「同一メニューを１回３００食以上又は１日７５０食以上を提供する調理施設」において３年以上の業務経験のある

⑤　もっぱらこの調理業務に従事し、１従事日につき休憩時間を除き 7 時間以上従事することができる者とする。

(4)　受注者は、上記(２)、(３)の有資格者の中から調理業務等遂行上の業務責任者及び業務副責任者各１名を定め、発注者に報告する。業務責任者が欠けたときは、業務副責任者がその職務を代行する。

(5)　配送車両を運転する運転手は、その資格を有し、運転経験が５年以上ある者とする。なお、調理業務従事者との兼務も可能とする。

(6)　配膳業務従事者は、調理業務従事者との兼務も可能とする。

(7)　受注者は、**別表７**に掲げる期限までに調理業務従事者等報告書**（様式７）**及び配置表**（参考例３）**及び定期健康診断結果報告書（平成２７年度実施結果、新規採用者については採用時の健診結果）を発注者に提出するものとする。その際には、代替要員も併せて報告する。なお、契約期間中はむやみに調理業務従事者等を変更してはならない。

(8)　受注者は、調理業務従事者等の欠勤により、調理業務従事者等配置基準表**（別表２）**より人数が不足する場合や学校行事等による短縮日課のため、給食時間を間に合わせるために常勤の従事者以上に配置する場合は、事前に場長に報告し、調理業務従事者等報告書に記載されている代替要員を配置する。また、急に複数人の欠勤があった際にも対応できるよう、代替要員の配置人員を考慮する。

(9)　受注者は、やむを得ず調理業務従事者等を変更する場合は、変更を実施する１ヶ月前までに発注者及び学校長にその理由を示し、調理業務従事者等変更報告書**（様式８）**及び必要な添付書類を発注者に提出する。

(10)　上記(9)の変更がある場合は、調理業務等が滞りなく行えるよう新たな調理業務従事者等に対して、事前に受注者において<u>**２週間以上の十分な研修**</u>を行う。

ただし、新たな調理業務従事者に対して十分な研修期間を設けず調理業務に従事させる必要がある場合は、受注者において、対象従事者１人に対し研修実施者を<u>**当該調理場の調理員以外で**</u>１人配置し、調理業務が滞りなく行えるような体制とする。また、その研修実施者の<u>**配置期間は２週間以上**</u>とする。

(11)　業務責任者と業務副責任者においては、**別表７**に掲げる期限までに、調理業務従事者等経歴書**（様式９）**にその資格を証する書類の写しを添付し、提出する。

１１　調理業務従事者等の服務

(1)　業務責任者は、本仕様書に基づき調理業務等が履行できるよう調理・配送・配膳業務従事者に対する指揮監督等を行う。

(2)　業務責任者は、常に所在を明らかにし、調理業務等の履行に関して連絡及び調整をする。
(3)　火災・盗難等が発生しないよう留意し、本市及び調理場の施設管理者が作成する消防計画に協力する。
(4)　教職員、児童生徒、来校者及びその他の者に対して、誠意をもって対応する。
(5)　業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。
(6)　学校敷地内及び調理場内の自動車等駐車は、学校長及び場長の許可を得る。
　ただし、自動車等駐車のスペースが確保できないなど、学校長及び場長の許可を得られない場合は、受注者の負担で自動車等駐車場を確保するものとする。
　なお、調理場内には、自動車等の駐車スペースが存在しないことが確実であるため、受注者の負担で駐車場を確保するものとする。
　また、駐車車両の管理保管については、受注者の責任でこれを行い、駐車場内での車両の破損、盗難等については、発注者はその責めを負わないものとする。

１２　使用書類等
　調理業務等に使用する書類は**別表７**のとおりとし、各提出期限を遵守する。

１３　事故報告
(1)　受注者は、食材の検収、日常点検等の結果、異常があった場合は速やかに栄養教諭等に報告し、対応する。なお、その内容については、後日、事故報告書**（参考例４）**に基づき報告する。
(2)　受注者は、その他業務を履行する上で、突発的な事故等により予定どおり実施できない場合は、速やかに場長に報告し、対応するものとする。なお、その内容については、後日、事故報告書に基づき報告する。

１４　事故等が発生した場合の対応
(1)　食中毒又は感染症が発生した場合には、岐阜市保健所の調査に基づき、その対応について発注者と受注者で協議を行う。なお、調査の結果、受注者の過失による場合には誠意をもって賠償の責めに任ずるものとする。
(2)　調理業務従事者等の調理場内、配膳室内及び配送中における事故については、受注者の責任において処理する。
(3)　受注者の過失により火災等の災害が発生した場合には、受注者は誠意をもって賠償の責に任ずるものとする。ただし、その原因等については、公的機関の判断に基づくものとし、受注者の負担すべき金額については、発注者と受注者が協議して決定するものとする。
(4)　地震その他不可抗力の災害等については、受注者はその責任を負わない。ただし、その場合の調理業務については、発注者と受注者が協議して、円滑に行うことができるよう努めるものとする。

(5)　児童生徒・教職員へ提供した食事に起因する損害賠償請求（受注者の故意又は過失による場合に限る。）について、賠償が必要な場合は受注者が負担する。

(6)　受注者の過失により食材、調理、配送及び配膳に不備があった場合には、受注者は直ちに場長に報告し、賠償の責めに任ずるものとする。また負担すべき金額については、その食材費用とし、場長及び学校長に対し、事故報告書を提出するとともに食材費用を支払う。また、その際の対応は、業務に係る総括責任者が行い、常に調理場及び学校に対し誠意ある対応を行う。

１５　代行保証

受注者は、やむを得ない事情により調理・配送・配膳業務等の全部又は一部の遂行が困難となった場合の危険を担保するため、次の内容の代行保証体制を整備できる代行保証確約書を契約書に添付する。

(1)　受注者の調理業務等の全てを代行することができるものである。

(2)　調理・配送・配膳業務等の代行ができる能力が担保されている。

(3)　代行に当たって連絡体制が明確である。

(4)　調理・配送・配膳業務等を再開できる場合は、代行保証に基づく代行を解除するものである。

(5)　代行保証人は、受注者と資本関係のない会社である。

１６　賠償責任保険の加入

調理業務等に起因して、児童生徒・教職員等に損害を与え、法律上の損害賠償責任を負う場合の保証のため、受注者は、製造物責任法に基づく、生産物賠償責任保険に加入していること。

受注者が特定業務委託共同体の場合、給食調理・配膳等業務を担当する構成員は生産物賠償責任保険に加入していること、配送業務を担当する構成員は運送業者貨物賠償責任保険に加入していること。また賠償責任保険証の写しを**別表７**に掲げる期限までに発注者に提出する。

１７　委託料の支払

(1)　受注者は、８月を除く毎月、委託業務完了届**（様式４）**を提出し、発注者の確認を受けた後、各年度毎の支払い予定額の１１分の１（平成２７年度については３分の１、平成３０年度については４分の１）に相当する額の委託料を請求するものとする。

なお、８月に給食が実施される場合、８月分の業務実績報告、委託料の請求は９月の業務実績報告、委託料の請求に含めるものとする。

(2)　発注者は、適正な請求書を受理した日から３０日以内に委託料を受注者へ支払うものとする。この場合、各月の委託料は１円未満を切り捨てるものとし、切り捨てた額の合計額は各年度最終月分の請求における請求額に加えるものとする。

１８　その他

(1)　受注者は、契約締結後、次の事項に留意し、調理業務等の準備・研修を行い、調理業務等につき万全な態勢を整える。

①　受注者は、準備期間中の平成２７年１０月に発注者が開催する関係者による打ち合わせ会へ出席する。その際、受注者の業務に係る総括責任者は必ず出席する。

②　受注者は、契約締結後、調理業務従事者等に対して大量調理研修・衛生管理研修等を行い、給食開始からの調理業務等を円滑に行うことができるよう準備する。

③　受注者は、**別表８**の研修項目について本受注業務開始前までに**調理業務従事者等全員に対し**、本業務実施調理場において調理業務準備研修を行う。また、平成２７年１０月開催の関係者による打ち合わせ会終了後１０日以内に調理業務準備研修計画書**（参考例５）**を発注者に提出する。

　受注者は調理業務準備研修実施終了後、毎回、調理業務準備研修実施報告書**（参考例６）**に、場長の確認印を受けるものとする。また、調理業務準備研修実施報告書は、**別表７**に掲げる期限までに発注者に提出する。研修に際して、発注者及び学校長は、受注者から協力要請があった場合には、可能な限り協力する。

④　業務責任者及び業務副責任者は、平成２７年１１月中４回以上、岐陽体育館給食共同調理場又は岐阜市岐阜中央中学校給食共同調理場に入り、実際の調理状況、洗浄状況、施設設備、受配校への配送・配膳状況等を確認し、他の調理業務従事者等に対して指導が行えるよう体制を整える。なお、研修期間において施設設備等に不備があった際は、発注者へ連絡する。

　事前研修として調理場に入る際は必ず、事前に検便検査結果（写）を発注者へ提出するとともに、学校給食衛生管理基準、衛生管理マニュアル及び危機管理マニュアルを理解しているものとする。

⑤　受注者は、**平成２７年１２月１日から平成２８年１月４日までの期間**に**別表１**の調理場において調理業務従事者等報告書に記載の調理業務従事者等により、本仕様書どおりの手順で大量調理試作を行う。

　試作は、平成２８年１月に実施予定の献立の中から発注者と協議の上抽出し、概ね２００食以上で実施する。なお、試作に要する食材料費等は、受注者の負担とし、食材の調達も受注者が行う。

　また、**平成２７年１２月１日から平成２８年１月４日までの期間**に**別表１**の調理場及び明郷小学校を除く配送校において調理業務従事者等報告書に記載の調理業務従事者等により、本仕様書どおりの手順で配送・配膳研修を行う。

⑥　上記⑤の大量調理試作及び配送・配膳研修において、実際に従事する調理業務従事者等が本仕様書どおりに業務ができなかったと発注者及び学校が判断した場合は、受注者は本仕様書どおり業務を行うことができるよう調理業

務従事者等に対し大量調理研修・衛生管理研修等により改善指導を行い、再度、大量調理試作及び配送・配膳研修を行う。その期日は、上記⑤の大量調理試作及び配送・配膳研修実施日の翌日から平成２８年１月６日までの間とし、発注者と協議を行って決定する。なお、再度の試作に要する食材料費等は、受注者の負担とし、食材の調達も受注者が行う。

⑦　受注者は、平成２８年４月１日から平成２８年４月４日までの期間に**別表１**の調理場及び配送校において調理業務従事者等報告書に記載の調理業務従事者等により、本仕様書どおりの手順で配送・配膳研修を行う。

⑧　上記⑦の配送・配膳研修において、実際に従事する調理業務従事者等が本仕様書どおりに業務ができなかったと発注者及び学校が判断した場合は、受注者は本仕様書どおり業務を行うことができるよう調理業務従事者等に対し改善指導を行い、再度、配送・配膳研修を行う。その期日は、上記⑦の配送・配膳研修実施日の翌日から平成２８年４月６日までの間とし、発注者と協議を行って決定する。

(2)　受注者は、契約期間が満了となり、受注者が変更となった場合は、新たな受注者が調理・配送・配膳等業務が円滑に行うことができるよう、引継ぎに協力するものとする。

(3)　受注者は、献立変更等による調理業務変更及び教育実習生の実習期間等の食数増については、発注者及び学校長からの調理業務等変更指示書**（様式３）**により調理業務等を実施する。

(4)　受注者は、学校長が開催する保護者等対象の試食会開催に協力する。

(5)　受注者は、学校給食週間等の際、学校長から要請があった場合には、給食時間等において児童・生徒に対し食育（日常の給食調理に関することについての説明等）を行う。

(6)　受注者は、栄養教諭等が栄養士等の実習生に対して行う指導に協力する。

(7)　受注者は、労働基準法、労働安全衛生法、最低賃金法、健康保険法、厚生年金保険法、雇用保険法、労災保険法、短時間労働者の雇用管理の改善等に関する法律等の関係法令を遵守する。

(8)　受注者は発注者の定める関係法令等を遵守する。なお、これに従わない場合は、発注者は関係法令等に基づき本契約の解除を行うことができるものとする。

(9)　受注者は、調理業務等を円滑に行うために、発注者及び学校長が開催する会議に出席を求められた場合は参加する。

(10)　受注者は、災害時において本業務実施調理場が炊き出し施設に利用された場合は、発注者と協議して、業務に支障を来さない範囲で協力するものとする。

(11)　給食実施日には調理業務従事者等は給食費（１食３００円（中学校）、２５０円（小学校）。ただし、給食費の改定により変更する場合がある。）を支払い、給食を喫食する。

(12) 受注者は提案書、プレゼンテーション及びヒアリングにおいて提案した内容を実施すること。

（13）本仕様書に定めのない事項については、発注者と受注者が協議して決定するものとする。

１９　担当

岐阜市教育委員会事務局学校保健課　給食係

０５８－２１４－２３６３　（直通）

別表1　委託校詳細

調理場	所在地
岐阜市岐阜中央中給食共同調理場	岐阜市京町3丁目19番地

配送校	所在地	基本調理食数（教職員、調理員等含む）	学級数（職員室を含む）
岐阜市立岐阜中央中学校	岐阜市京町3丁目19番地	440食	15学級
岐阜市立岐阜小学校	岐阜市大工町1	362食	14学級
岐阜市立明郷小学校（※）	岐阜市本郷町3丁目1番地	378食	15学級

※上記の基本調理食数及び学級数はあくまで基本となる食数であり、「調理業務変更指示書」により増減する場合もあります。
※明郷小学校については、平成28年4月から給食調理・配送・配膳を行います。

別表2－(1)　調理業務従事者等配置基準表（最低人数）（平成28年3月31日まで）

	正社員	パート又は正社員	合計
調理業務従事者	栄養士1人以上 調理師2人以上	5人以上	8人以上
配送業務従事者	－	運転手1人以上 補助員1人以上	2人以上
配膳業務従事者	－	4人以上	4人以上

※調理業務従事者については、8:30～11:30、14:00～16:00までの間は、配置基準が満たされること。
※配送業務従事者については、配送車両1台につき上記配置基準が満たされること。
※配膳業務従事者については、10:00～14:00までの間は、各学校配膳室に1名以上配置されること。
※配膳業務従事者は、調理業務従事者との兼務も可能とする

別表2－(2)　調理業務従事者等配置基準表（最低人数）（平成28年4月1日から）

	正社員	パート又は正社員	合計
調理業務従事者	栄養士1人以上 調理師2人以上	8人以上	11人以上
配送業務従事者	－	運転手1人以上 補助員1人以上	2人以上
配膳業務従事者	－	6人以上	6人以上

※調理業務従事者については、8:30～11:30、14:00～16:00までの間は、配置基準が満たされること。
※配送業務従事者については、配送車両1台につき上記配置基準が満たされること。
※配膳業務従事者については、10:00～14:00までの間は、各学校配膳室に1名以上配置されること。
※配膳業務従事者は、調理業務従事者との兼務も可能とする

別表3　調理従事者従事日数

	給食実施日	清掃等	研修会（本市実施）	合計
平成27年度	51日	8日	1日	60日
平成28年度	198日	24日	3日	225日
平成29年度	198日	24日	3日	225日
平成30年度	70日	8日	1日	79日

※上記の調理従事者従事日数はあくまで基本となる日数であり、「学校給食実施計画書」により増減する場合もあります。

別表４　業務分担区分

区分	業務内容	受注者	岐阜市
給食管理	学校給食運営の総括		○
	各委員会の開催・運営		○
	各委員会への参加・協力	○	
	実施献立表の作成・指示		○
	実施献立及び各種指示の確認・実施	○	
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施		○
	検食の実施・評価		○
	別表７－２・３に示す報告書等の作成	○	
	別表７－２・３に示す報告書等の確認・保管・管理		○
	上記以外の給食関係の伝票整理、作成・保管	○	
調理作業管理	作業工程表の作成・確認		○
	タイムスケジュール表・作業動線図の作成	○	
	作業計画書及び調理業務完了確認書の作成	○	
	調理及び配缶	○	
洗浄・消毒	食器、食缶等の洗浄・消毒	○	
	貸付設備等の洗浄・消毒	○	
食材管理	食材の購入契約		○
	食材の点検・検収・保管・在庫管理等	○	
	食材の使用状況の確認・指導		○
配送・回収	調理済食品及び食器類を納めたコンテナの運搬	○	
	使用済み食器及び食缶類を納めたコンテナの運搬	○	
配送車両管理	配送車両の配置	○	
	配送車両の運行及び維持	○	
配膳	調理済食品及び食器類をコンテナからワゴン車への積み替え	○	
	ワゴン車の運搬・回収	○	
	使用済食器及び食器類をワゴン車からコンテナへの積み替え	○	
配膳室の管理	配膳室の管理	○	
施設等管理	貸与設備等の設置・保守・改修		○
	貸与設備等の管理	○	
	調理用具、食缶、食器等の管理	○	
	教室用配膳用具類、食缶、食器等の確認・補充		○
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成		○
	食材の衛生管理	○	
	納入業者等の清潔保持状況等の確認	○	
	施設・設備・調理用具・食器等の清掃等の衛生管理	○	
	衣服・調理従事者等の清潔保持状況等の確認	○	
	保存食の確保	○	
	残さい及び厨芥の処理及び搬出	○	
	残さい及び厨芥の収集運搬		○
	学校給食衛生日常検査表等の作成	○	
	学校給食衛生日常検査表等の点検・確認		○
研修等	調理従事者等に対する研修・訓練	○	
	調理従事者等に対する研修・訓練の確認・協力		○
労働安全衛生	健康管理計画の作成	○	
	定期健康診断の実施	○	
	健康診断結果の保管	○	
	健康診断実施状況等の確認		○
	検便の定期実施	○	
	検便結果の確認		○
	事故防止対策の策定	○	
	労災保険の加入	○	

別表4　業務分担区分

区分	業務内容	受注者	岐阜市
業務管理	勤務体制表の作成	○	
	勤務体制表の確認		○
	業務分担・職員配置表の作成	○	
	業務分担・職員配置表の確認		○
	月別作業計画書の作成	○	
	月別作業計画書の確認		○
	緊急対応を要する場合の指示		○

別表５　　　　貸付厨房設備類（予定）

岐阜市岐阜中央中学校給食共同調理場

		種類	個数	規格・メーカー（予定であり、同等品の可能性有り）	
前室１２３４・検収室・油庫	1	調理衣用ロッカー	4		
	2	調理靴用ロッカー	4		
	3	デジタル秤	1	ITX－15０	㈱イシダ
	4	検収用台付一槽シンク	1	1200×600×850	
	5	検食用冷凍庫	1	VF-K120X	サンデン㈱
	6	移動式前処理シンク	1	750×600×850	
	7	球根皮むき器	1	P-84D(C型)	㈱アイホー
	8	移動式検収台	1	1500×600×800	
	9	L型運搬車	3	900×700×600	
	10	移動式パンラック	2	1400×600×1050	
	11	掃除用具入れ	1		
	12	食油ろ過機	1	VR-2	㈱コマツ製作所
	13	食用油運搬車	1	900×650×900	
器具洗浄室１２	14	三槽シンク	2	2400×750×850	
	15	移動式水切台	1	1250×750×850	
	16	器具消毒保管機	2	EWN-4DB	ニチワ電機㈱
	17	移動式水切台	1	2100×750×850	
野菜下処理室	18	包丁・俎板殺菌庫	1	EKS-1610	ニチワ電機㈱
	19	下処理用四槽シンク	1	3000×750×850	
	20	移動式調理台	3	900×750×600	
	21	下処理用三槽シンク	2	2250×750×850	
	22	移動台	1	750×750×850	
	23	球根受けシンク	1	750×650×600	
	24	パススルー冷凍冷蔵庫	1	HRF-120CZ3-4D4D	ホシザキ電機㈱
	25	移動台	2	850×500×850	
	26	掃除用具入れ	1		
食品庫・仕分室	27	冷蔵庫	1	HR-120ZT	ホシザキ電機㈱
	28	移動式パンラック	1	LS1220・P1900-4	エレクター㈱
	29	移動式パンラック	2	LS1520・P1900-4	エレクター㈱
	30	移動台	2	850×500×850	
	31	デジタル卓上秤	1	S-box	㈱イシダ
	32	移動式作業台	1	2200×750×850	
食肉下処理室	33	台付二槽シンク	1	2400×750×850	
	34	移動式作業台	1	1800×750×850	
	35	パススルー冷蔵庫	1	HR-150CZ-4D4D	ホシザキ電機㈱
	36	移動台	2	1200×600×850	
	37	パススルー冷凍冷蔵庫	1	HRF-120CZF3-4D4D	ホシザキ電機㈱
調理室	38	円盤刃物格納庫	1	KT-1	㈱エムラ販売
	39	フードカッター	1	FC-27D	㈱アイホー
	40	移動式フードカッター置台	1	750×750×600	

別表5　　　　貸付厨房設備類（予定）

岐阜市岐阜中央中学校給食共同調理場

		種類	個数	規格・メーカー（予定であり、同等品の可能性有り）	
調理室	41	高速ミキサー	1	MX-46D	㈱アイホー
	42	包丁・俎板殺菌庫	1	NSC-205LH	ニチワ電機㈱
	43	移動式調理台	2	1300×825×850	
	44	フードスライサー	1	ECA-202	㈱エムラ販売
	45	移動式スライサーシンク	1	2000×900×600	
	46	移動式穴あき調理台	1	2000×750×850	
	47	L型運搬車	1	720×720×780	
	48	ドライ式蒸気回転釜	3	RHST-30	服部工業㈱
	49	ドライ式ガス回転釜	2	OH2-140-FC	服部工業㈱
	50	移動台	5	1200×600×600	
	51	移動式パンラック	5	1200×600×1200	
	52	台付二槽シンク	1	2100×950×850	
	53	器具消毒保管機	1	EWN-4DB	ニチワ電機㈱
	54	ドライ対応型一槽式フライヤー	3	FGD1-90SHT	新日本厨機㈱
	55	移動台	6	750×600×800	
	56	スチームコンベクションオーブン	2	CSV-G20-P	㈱コメットカトウ
	57	キャリーラック	4	480×861×1671	
	58	移動台	2	1200×600×850	
	59	検食用冷凍庫	1	HF-75Z	ホシザキ電機㈱
	60	掃除用具入れ	1		
アレルギーコーナー	61	移動式調理台	1	1200×600×850	
	62	家庭用IH調理機	1	KZ-D60KM	パナソニック㈱
	63	置台	1	600×600×670	
	64	二槽シンク	1	1200×600×850	
	65	器具消毒保管機	1	EWN-2DA	ニチワ電機㈱
和え物室	66	真空冷却機（中棚付）	1	SVC-100RS	㈱サムソン
	67	ドライ式和え物用冷却付蒸気回転釜	1	RHST-30	服部工業㈱
	68	台付二槽シンク	1	2400×750×850	
	69	器具消毒保管機	1	EWN-2DA	ニチワ電機㈱
	70	移動シンク	1	750×750×850	
	71	移動台	2	1200×600×600	
洗浄室AB・コンテナ室	72	食器浸漬装置	1	NAW-3I-2	中西製作所㈱
	73	システム食器洗浄機	1	NAW-2DW-CR	中西製作所㈱
	74	食缶洗浄用シンク	1	2800×900×850	
	75	備品洗浄用三槽シンク	1	2930×750×850	
	76	移動台	1	1500×750×850	
	77	残菜処理用移動シンク	1	650×650×850	
	78	保冷材用冷凍庫	1	HF-63Z	ホシザキ電機㈱
	79	天吊式コンテナー消毒装置	7	ECS-105	㈱アイホー
	80	食器用コンテナー（天吊式）	7	1400×865×1550	

別表5　　　　　貸付厨房設備類（予定）

岐阜市岐阜中央中学校給食共同調理場

		種類	個数	規格・メーカー （予定であり、同等品の可能性有り）	
洗浄室AB・コンテナ室	81	食缶用コンテナー	7	1400×865×1550	
	82	移動台	2	1500×750×600	
	83	掃除用具入れ	2		
	84	壁掛式洗浄機	1	ﾏｲｸﾛｽﾌﾟﾚｰJ	エコラボ㈱
	85	食缶類消毒保管機	2	TEW-64(両面)	㈱アイホー
	86	食缶類消毒保管機	1	TEW-34(両面)	㈱アイホー
	87	食器消毒保管機	1	TEW-34(片面)	㈱アイホー
	88	カート	2	1170×830×1688	
	89	カート	1	1170×830×1688	
	90	カート	3	1170×830×1688	
	91	水切台	1	900×900×850	
	92	移動式ローラーコンベアー	1	2000×800×850	
	93	移動シンク	1	1500×900×850	
	94	二段式移動台	3	1200×450×1000	

別表５　　　　貸付厨房設備類

配送校配膳室

		種類	個数	規格・メーカー
岐阜中央中学校配膳室	95	牛乳保冷庫	1	ホシザキ　HR-120X-ML
	96	パンラック	1	W1800×D900×H1800㎜
	97	配膳台	1	W1500×D900×H730㎜
	98	水切り台（大）	2	
	99	ワゴン車（大）	7	W1050×D740×H1100㎜
	100	ワゴン車（小）	1	W800×D720×H830㎜
	101	台車（小）	1	
	102	台車（大）	1	
	103	掃除用具入れ	1	CP4N-NG
	104	電子レンジ	1	
	105	台秤	1	100kg
	106	非接触温度計	1	
	107	自動手指消毒器	1	サンデン　て・きれいき
	108	洗濯機	1	
	109	ロッカー	1	2連　LK2JN-NG
	110	机	1	CSA-107BRCG
	111	パイプイス	2	アイリスチトセ　CAL-X01M
	112	ホワイトボード	1	
岐阜小学校配膳室	113	牛乳保冷庫	1	ホシザキ　HR-90S
	114	パンラック	1	W1800×D900×H1800㎜
	115	配膳台	1	W1800×D900×H800㎜
	116	水切り台（大）	−	−
	117	ワゴン車	9	W1050×D730×H1100㎜
	118	台車（小）	1	PLUS
	119	台車（大）	2	最大積載量300kg
	120	掃除用具入れ	1	NAIKI
	121	電子レンジ	1	Panasonic　NE-T152
	122	台秤	2	100kg、2kg
	123	非接触温度計	1	FLUKE　FOODPRO PLUS
	124	自動手指消毒器	1	サンデン　て・きれいき
	125	洗濯機	1	三菱　MAW-V8QP
	126	ロッカー	1	NAIKI
	127	机	1	NAIKI
	128	パイプイス	3	ー
	129	ホワイトボード	1	ー

別表５　　　　　貸付厨房設備類

配送校配膳室

		種類	個数	規格・メーカー
明郷小学校配膳室	130	牛乳保冷庫	1	ホシザキ　HR-150S-ML
	131	パンラック	1	W1800×D600×H1800㎜
	132	配膳台	1	W900×D900×H800㎜
	133	配膳台	1	W1800×D900×H800㎜
	134	水切り台（大）	3	
	135	ワゴン車（大）	7	W1050×D740×H1100㎜
	136	ワゴン車（小）	1	W800×D450×H870㎜
	137	台車（3段）	1	W750×D480×H870㎜
	138	台車（大）	1	W900×D600
	139	台車（小）	1	W700×D500
	140	台秤	2	100kg、12kg
	141	非接触温度計	1	
	142	自動手指消毒器	1	サンデン　て・きれいき
	143	洗濯機	1	パナソニック NA-FS50H3
	144	ロッカー	2	2連、3連
	145	パイプイス	5	

別表6　経費の負担区分

岐阜市	受注者
設備・備品等の購入費	調理業務従事者の人件費及び法定福利費
水道・光熱費	調理業務従事者の福利厚生費
食器及び食缶類、教室用配膳器具類の購入費	調理業務従事者の保健衛生費（健康診断・検便）
貸与設備の修繕費（消耗によるもの）	貸与設備の修繕費（受注者側の過失責任による場合）
食材料費	営業経費
防鼠・防虫等の害虫駆除費（ただし、市販の薬剤を使用した簡易的な駆除は除く）	研修に関する費用
	調理業務用被服類、雑貨・文房具類、医薬材料の購入費　　※詳細は別記1，2，3のとおり
	調理用具等の購入費、受注者負担の衛生消耗品、清掃用具及び設備器具手入れ用品等（詳細は別記4，5，6のとおり）
	配膳要員の移動費
	賠償保険費

別記

1、調理業務用被服類

・ 作業用上・下衣、前掛け（下処理用ゴム製の前掛けを含む）、長靴、ドライシューズ
履き替え用サンダル、三角巾・帽子、マスク等

2、雑貨・文房具類

・ 筆記用具等（ボールペン、鉛筆、消しゴム、ノート、朱肉等）、従業員用茶器、お茶類、
業務連絡用電話機（携帯電話を含む）等

3、医薬材料

・ 救急薬品類（消毒薬、火傷薬、湿布薬、救急絆創膏、包帯、ハサミ、ハンドクリーム等）

4、調理用具等

・ ざる、たらい、まな板、包丁、スパテラ、配缶用具、ピーラー、調理用はさみ、たわし、
電子ライター（マッチ）、ポリ袋、ゴム手袋、消毒用ゴム手袋、砥石、研磨剤、水切りワイパー等

5、衛生消耗品

・ ごみ袋、保存食用ジッパー袋、使い捨てビニールラップ、使い捨て手袋、ペーパータオル、
アルミホイル、洗浄・清掃用洗浄剤、手洗い用液体石鹸、つめブラシ、クレンザー、漂白剤、
防虫・駆除剤、消毒用アルコール、次亜塩素酸ナトリウム、食器用洗剤等

6、清掃用具及び設備器具手入れ用品等

・ デッキブラシ、手洗い用ブラシ、ワイヤーブラシ、ホース、ちりとり、ほうき、バケツ、雑巾、軍手、
グリス、ミシン油等

○ その他、日々消耗する物品について、受注者が負担することが適当と認められるものは、
調達・購入する。

○ 調理用具等や衛生消耗品は、本市使用のものと同等とし、購入に当たっては
栄養教諭等の助言を参考にする。

別表7　使用書類等一覧

1　市教委、学校からの指示に関する書類

指示内容	様式番号等	指示期限
学校給食実施計画書	様式1	各年度当初
実施予定献立表	市教委が定める	前々月末
作業工程表	様式2－(1)	前月の25日
調理業務変更指示書	様式3	給食実施日業務開始前

2　受注者からの提出書類

報告書の種類	様式番号	提出期限	提出方法
タイムスケジュール・作業動線図	様式2－(2)	給食実施日の前々日	①
委託業務完了届	様式4	翌月5日(土・日を除く)	③
定期健康診断結果報告書	様式5	実施後直ちに	②
検便結果報告書	様式6	実施後直ちに	②
調理業務従事者報告書	様式7	発注者が指定する期日及び各年度給食開始前**(ただし、最初に提出する報告書については大量調理試作実施日の2日前)**	②
調理業務従事者変更報告書	様式8	発注者が指定する期日	②
調理業務従事者経歴書	様式9	発注者が指定する期日及び変更時**(ただし、最初に提出する経歴書については大量調理試作実施日の2日前)**	②
月別作業計画表	様式10	前月末	②
研修計画書	参考例1	各年度給食開始前及び変更時	②
研修実施報告書	参考例2	実施後直ちに	②
配置表	参考例3	発注者が指定する期日及び変更時及び各年度給食開始前**(ただし、最初に提出する配置表については大量調理試作実施日の2日前)**	②
事故報告書	参考例4	事故発生後直ちに	②
調理業務準備研修計画書	参考例5	発注者が開催する関係者による打ち合わせ会終了後10日以内	②
調理業務準備研修実施報告書	参考例6	**大量調理試作実施日の2日前**	②
賠償責任保険証書の写し	－	**大量調理試作実施日の2日前**	③

3　岐阜市学校給食衛生管理マニュアル(共同調理場編)に基づく記録

書類	様式番号	提出期限	提出方法
物資受払簿(物資関係伝票)	様式11	給食実施日業務終了後	①
給食日誌(調理場用)	様式12－(1)	給食実施日業務終了後	①
給食日誌(学校配膳室用)	様式12－(2)	給食実施日業務終了後	①
給食日誌(長期休業中用)	様式12－(3)	業務終了後	①
学校給食衛生日常検査表A・B	様式13、14	給食実施日業務終了後	①
健康等調査票	様式15	給食実施日業務開始前	①
検収表(調理場用)	様式16－(1)	給食実施日業務終了後	①
検収表(学校配膳室用)	様式16－(2)	給食実施日業務終了後	①
配送記録表	様式17	給食実施日業務終了後	①
消耗品受払簿	様式18	月末	①

※提出方法について
　提出方法①の書類は栄養教諭等に提出し、原本を調理場で保管。
　提出方法②の書類は場長を経由して、原本を学校保健課へ提出し、調理場において写しを保管。
　提出方法③の書類は学校保健課へ提出する。

別表８　事前研修項目（例）

研修項目
（１）　仕様書についての理解 ①岐阜市学校給食衛生管理マニュアルについて ②岐阜市学校給食調理作業マニュアルについて ③学校給食危機管理マニュアルについて ④岐阜市学校給食における食物アレルギー対応の手引について ⑤業務責任者の役割について ⑥業務副責任者の役割について ⑦調理従事者の一日の作業の流れについて ⑧教育活動への理解について ⑨労働安全衛生について ⑩調理業務従事者の服務について ⑪本社と調理従事者との連携体制について （２）　回転釜を使用した調理に関する次の項目 ①煮物についての調理方法及び味付け ②炒め物についての調理方法及び味付け ③揚げ物についての調理方法 ④和え物の作成方法 ⑤ルー（カレールー及びホワイトルー）の作成方法 （３）　フライヤーの操作に関すること （４）　スチームコンベクションオーブンの操作に関すること （５）　真空冷却器の操作に関すること （６）　野菜の切り方に関すること （７）　球根皮むき機の操作に関すること （８）　野菜裁断機の操作に関すること （９）　フードカッター、ミキサーの操作に関すること （１０）食器洗浄機システム、食器浸漬装置の操作に関すること （１１）中心温度計の取り扱いに関すること （１２）遊離残留塩素の測定方法に関すること （１３）保存食の採取方法に関すること （１４）物資の検収・検収表の記録方法及び保存方法に関すること （１５）汚染区域及び非汚染区域ごとに区別すべき次の事項に関すること ①区域を移動した際の手洗い ②エプロンの付け替え ③調理器具の使い分け （１６）物資受払簿の記録方法に関すること （１７）給食日誌の記録方法に関すること （１８）学校給食衛生日常検査表の記録方法に関すること （１９）健康等調査表の記録方法に関すること （２０）作業工程表の理解に関すること （２１）タイムスケジュール・作業動線図の作成に関すること （２２）献立に関すること （２３）食物アレルギー対応給食の理解に関すること （２４）ワゴン車の管理に関すること （２５）配送記録表の記録方法に関すること （２６）配膳室の運営に関すること （２７）リフト設備の取扱いに関すること

様式1（3期制用）

岐阜市立　　　　学校　学校給食実施計画書（平成　　年度）

1　給食回数

月別	回数	学期回数	備考
4			日（　）開始
5			
6			
7			日（　）終了
9			日（　）開始
10			
11			
12			日（　）終了
1			日（　）開始
2			
3			日（　）終了　　卒業式　　日（　）
合計回数			

2　給食人員

生　徒　　　　名程度　（　　　　）クラス
教職員等　　　　名程度
調理業務従事者　　　　名程度
合　　計　　　　名程度

様式1（2期制用）

岐阜市立　　　　学校　学校給食実施計画書（平成　　年度）

1　給食回数

<table>
<tr><th>月別</th><th>回数</th><th>学期回数</th><th>備考</th></tr>
<tr><td>4</td><td></td><td rowspan="7"></td><td>日（　）開始</td></tr>
<tr><td>5</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>7</td><td></td><td>日（　）終了</td></tr>
<tr><td>8</td><td></td><td>日（　）開始</td></tr>
<tr><td>9</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">10</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td rowspan="7"></td><td></td></tr>
<tr><td>11</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>12</td><td></td><td>日（　）終了</td></tr>
<tr><td>1</td><td></td><td>日（　）開始</td></tr>
<tr><td>2</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td></td><td>日（　）終了　　卒業式　　日（　）</td></tr>
<tr><td colspan="2">合計回数</td><td></td><td></td></tr>
</table>

2　給食人員

生　徒　　　　　　名程度　（　　　　）クラス

教職員等　　　　　名程度

調理業務従事者　　名程度

合　　計　　　　　名程度

様式２－（１）　　　作業工程表

No.　　　平成　　年　　月　　日（　　）　　岐阜市岐阜中央中学校給食共同調理場

献立名　　豚肉の味噌炒め すまし汁 五目豆

給食時間	使用食器具（各クラス）			
【中央中】給食時間　　時　分～　時　分（A・B）	パンばさみ		フライばさみ	
【岐阜小】給食時間　　時　分～　時　分（A・B）	ご飯しゃもじ		スプーン	
【明郷小】給食時間　　時　分～　時　分（A・B）	玉じゃくし（大）		ナイロン手袋	
特記事項（転出入・人数変更等）	玉じゃくし（小）		ナイロン袋	
	ガリじゃくし		その他	

衛生的な手順	時間	豚肉の味噌炒め①②	すまし汁⑤	五目豆③④
〔※数箇所で使用〕 こんにゃく 干ししいたけ ↓ キャベツ ピーマン ↓ えのきだけ にんじん ↓ ごぼう ねぎ ↓ ほうれん草	8:30 9:00 9:30	ピーマン 三槽水槽洗浄 色紙切り キャベツ 三槽水槽洗浄 短冊切り ねぎ 三槽水槽洗浄 斜めざく切り	干しいたけ（もどす） 三槽水槽洗浄 せん切り えのきだけ 三槽水槽洗浄 3cm　ほぐす ほうれん草 三槽水槽洗浄 2cm　下茹で→さらす だしをとる	にんじん 三槽水槽洗浄 角切り ごぼう 三槽水槽洗浄 角切り 水にさらす 角切り昆布 さっと洗う こんにゃく 三槽水槽洗浄 角切り 下ゆで <大豆下煮> 水 ↓ 大豆 ↓ 砂糖・しょうゆ
前日の処理等 大豆を洗って 水にひたし、 冷蔵庫に保管する。	10:00 10:30	豚肉（下ゆで） ℃　　時　　分 ※ほぐしながら 少しずつ入れる サラダ油 ↓ キャベツ ↓ ピーマン	だし汁 ↓ 干ししいたけ（もどす）	砂糖・しょうゆ・大豆 のゆで汁
配慮事項 ●釜の割振り 豚肉の味噌炒め ①岐阜中央中 ②岐阜小 すまし汁 ⑤中央中・岐阜小 五目豆 ③岐阜中央中 ④岐阜小	11:00 11:30 12:00	↓ ねぎ ↓ 豚肉（下ゆで） ↓ 砂糖・しょうゆ・赤みそ・ 調味酒 ↓ 水溶きでんぷん ↓ 配缶 ℃　　時　　分 ※下ゆでした豚肉の 置き場所に配慮する	↓ 塩・しょうゆ ↓ えのきだけ ↓ うすら卵 ℃　　時　　分 ↓ ほうれん草（下ゆで） ↓ 配缶 ℃　　時　　分	↓ こんにゃく（下ゆで） ↓ ごぼう ↓ 角切り昆布 ↓ にんじん ↓ 下煮した大豆 ←（大豆下煮より） ↓ 配缶 ℃　　時　　分

様式２－（2）　　岐阜市岐阜中央中学校給食共同調理場　タイムスケジュール

月　　日（　　）

【献立名：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　】

	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
調理員①									
調理員②									
調理員③									
調理員④									
調理員⑤									
調理員⑥									
調理員⑦									
調理員⑧									
調理員⑨									
調理員⑩									
調理員⑪									
調理員⑫									
調理員⑬									
調理員⑭									
調理員⑮									
調理員⑯									
調理員⑰									
調理員⑱									
調理員⑲									

様式4

委 託 業 務 完 了 届

平成　　年　　月　　日

岐阜市長　様

受 注 者
住　　所

代表者名　　　　　　　　　　印

下記のとおり平成　　年　　月　　日業務を完了したのでお届けします。

記

1　契約番号

2　委託業務名　　　　岐阜市岐阜中央中学校給食共同調理場
給食調理・配送・配膳等業務委託（　　　月）

3　委託場所　　　　岐阜市長が指定する場所
岐阜市岐阜中央中学校給食共同調理場

4　調理等業務実施日

月／日	／	／	／	／	／	／	／
／	／	／	／	／	／	／	／
／	／	／	／	／	／	／	／

合計

日

5　完了年月日　　　　平成　　年　　月　　日

6　契約期間　　　　平成27年　　月　　日から平成30年7月31日まで

様式5

場長

平成　　年　　月　　日

岐阜市長　様

受 注 者
住　　所

代表者名　　　　　　　　　　　　印

平成　　年度定期健康診断結果報告書

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1 調理場名　　岐阜市岐阜中央中学校給食共同調理場

2 受診者名

・	・	（代替要員）・
・	・	・
・	・	・
・	・	・
・	・	・
・	・	・
・	・	・
・	・	・
・	・	・
・	・	・
・	・	・

3 受診月日　　別紙のとおり

4 受診結果　　別紙のとおり

※ 添付書類　　医療機関の診断結果等（写・原本証明付）

様式6

場長

平成　　年　　月　　日

岐阜市長　様

受 注 者
住　　所

代表者名　　　　　　　　　　　印

平成　　年度　検便結果報告書

このことについて、　　　月分（　上期　・　下期　）の結果を下記のとおり報告します。

記

1　調理場名　　岐阜市岐阜中央中学校給食共同調理場

2　受診者名

（代替要員）

・	・	・
・	・	・
・	・	・
・	・	・
・	・	・
・	・	・
・	・	・
・	・	・
・	・	・
・	・	・
・	・	・
・	・	・

3　受診月日　　別紙のとおり

4　受診結果　　別紙のとおり

※　添付書類　　検査機関の結果報告書（写し）

様式7

場長

平成　　年　　月　　日

岐阜市長　様

受注者
住　所

代表者名　　　　　　　　　　　　　　　印

平成　　年度調理業務従事者等報告書

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1　調理場名　　岐阜市岐阜中央中学校給食共同調理場

2　調理業務従事者等

氏　名	性別	年齢	住　所	電　話	勤務形態	有する免許			担当業務		
						調理師	栄養士	運転	調理	配送	配膳

※勤務形態欄は、正社員、パート、代替要員等を記入。
※有する免許、担当業務については該当するものに○を記入。

3　各責任者
(1)業務責任者＿＿＿＿＿＿＿＿　(2)業務副責任者＿＿＿＿＿＿＿＿

4　添付書類
栄養士免許、調理師免許を有する者はその写し、様式9
配送業務従事者は、運転免許証の写し
特定業務委託共同体の場合、配送業務を担当する構成員が一般貨物自動車運送事業の許可を受けていることを証する書類の写し
※正社員は社会保険証の写しも併せて提出すること

様式８

場長

平成　　年　　月　　日

岐阜市長　様

受 注 者
住　所

代表者名　　　　　　　　　　　　印

平成　　年度調理業務従事者等変更報告書

このことについて、下記のとおり報告します。

記

１　調理場名　　　　　岐阜市岐阜中央中学校給食共同調理場

２　変更年月日　　　　平成　　年　　月　　日

３　調理業務従事者

（1）業務責任者　　　変更前　　　　　　　変更後

（2）業務副責任者　　変更前　　　　　　　変更後

（3）調理業務従事者等　変更前　　　　　　　変更後

４　変更後

氏　名	性別	年齢	住　所	電　話	勤務形態	有する免許			担当業務		
						調理師	栄養士	運転	調理	配送	配膳

※勤務形態欄は、正社員、パート、代替要員等を記入。
※有する免許、担当業務については該当するものに○を記入。

５　添付書類（<u>チェックボックスにレ点でチェック</u>をつけること）
☐　栄養士免許・調理師免許（写）、様式９
☐　配送業務従事者は、運転免許証の写し
☐　健康診断書（写・原本証明付）
☐　検査機関による検便検査結果報告書（写）
☐　配置表

※正社員は社会保険証の写しも併せて提出すること

様式９

場長

平成　　　年度　業務責任者及び業務副責任者経歴書

岐阜市長　様

受 注 者
住　　所

代表者名　　　　　　　　　　　　　印

<table>
<tr><td>ふりがな
氏名</td><td colspan="2">生年月日
年　　月　　日 生</td></tr>
<tr><td colspan="2">〒(　　　ー　　　)
ふりがな
現住所</td><td>電話
市外局番(　　　　)
ー</td></tr>
<tr><td colspan="2">緊急連絡先</td><td>ー</td></tr>
</table>

年月～年月	学歴・職歴 （最終のもの及び入社年月日）
年月～年月	学校給食施設又は集団給食施設での経歴（年数）
年月	免許・資格等

※学校給食施設又は集団給食施設の経歴については、就業証明書を添付すること（コピーでも可とする）
※業務責任者と業務副責任者においては、就業証明書に代えて既出の経歴書のコピーでも可とする
※社会保険証（写）、栄養士免許、調理師免許（写）も併せて提出すること

様式10

場長

月 別 作 業 計 画 表

岐阜市長　　様

受注者名

業務責任者名

岐阜市岐阜中央中学校給食共同調理場

平成　　　年　　　月

日	曜日	作業内容	食数	出勤人員			備考
				調理員	配送員	配膳員	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

※作業内容欄には調理等、その他（重点的な清掃や研修等）などを記入する。

様式11　物資受払簿

品目＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

単位（　　　　　）

月　　日	摘　　要	受　　入	払　　出	残
／				
／				
／				
／				
／				
／				
／				
／				
／				
／				
／				
／				
／				
／				
／				
／				
／				
／				
／				
／				
／				

様式12－(1) 給食日誌 調理場用

場長	栄養教諭等		天気	気温	記録者
		月　　日　　曜日		℃	

確認事項（○印）	1 日常点検表に基づいた衛生注意と記録 2 食品の検収と食品・保存食の取り置き実施と記録 3 当日の朝の打合せと明日以降の計画立案 4 火の後始末 5 戸締り・施錠の確認

献立名(№.　)												
中心温度 ・測定時刻 ・測定温度 ・測定者	:	℃		:	℃		:	℃		:	℃	
	:	℃		:	℃		:	℃		:	℃	
	:	℃		:	℃		:	℃		:	℃	
	:	℃		:	℃		:	℃		:	℃	
	:	℃		:	℃		:	℃		:	℃	
検食時刻	:			:			:			:		
検食者												
配缶時刻	:			:			:			:		
配缶先												
保存時刻	:			:			:			:		
保存食採取者												
保存時冷凍庫内温度	℃			℃			℃			℃		

小学校分保存食	入庫時刻　　:	入庫時冷凍庫温度	℃
小学校分保存食	入庫時刻　　:	入庫時冷凍庫温度	℃

保存食処理（調理済食品）	月　　日分を　　時　　分に廃棄		実施者	
	異常の有無	有 ・ 無（　　　　　　）		
食品処理（原材料）	月　　日分を　　時　　分に廃棄		実施者	
	異常の有無	有 ・ 無（　　　　　　）		

コンテナ搬出時刻　　:　　　終了時刻　　:

冷蔵庫①　　℃	冷蔵庫②　　℃	パススルー冷蔵庫　　℃	
冷凍庫①　　℃	冷凍庫②　　℃	保存食用冷凍庫　　℃	

特記事項等		休暇等	

食品の取り置き				
食品名	採取時刻	採取者	入庫時刻	庫内温度
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃
	:		:	℃

様式12－(2) 給食日誌 学校配膳室用

校長	給食主任	栄養教諭等	月　日　曜日	天気	気温	記録者
					℃	

確認事項 (○印)	1 日常点検表に基づいた衛生注意と記録 2 食品の検収と食品・保存食の取り置き実施と記録 3 当日の朝の打合せと明日以降の計画立案	4 火の後始末 5 戸締り・施錠の確認

献立名(No.　)		牛乳				
検食時刻	:	:	:	:	:	:
検食者						
配缶時刻	:	:	:	:	:	:
保存時刻	:	:	:	:	:	:
保存食採取者						
保存時冷蔵庫内温度	℃	℃	℃	℃	℃	℃
残量	kg	本	kg	kg	kg	kg

コンテナ搬入時刻　:	ワゴン搬出時刻　:	終了時刻　:

特記事項等		休暇等	

校長	給食主任	栄養教諭等	月　日　曜日	天気	気温	記録者
					℃	

確認事項 (○印)	1 日常点検表に基づいた衛生注意と記録 2 食品の検収と食品・保存食の取り置き実施と記録 3 当日の朝の打合せと明日以降の計画立案	4 火の後始末 5 戸締り・施錠の確認

献立名(No.　)		牛乳				
検食時刻	:	:	:	:	:	:
検食者						
配缶時刻	:	:	:	:	:	:
保存時刻	:	:	:	:	:	:
保存食採取者						
保存時冷蔵庫内温度	℃	℃	℃	℃	℃	℃
残量	kg	本	kg	kg	kg	kg

コンテナ搬入時刻　:	ワゴン搬出時刻　:	終了時刻　:

特記事項等		休暇等	

様式12－（3） 給食日誌 長期休業中

場長	栄養教諭等	月　　日　　曜日	天気	気温	記録者	休暇等
				℃		

確認事項（○印）	1 食品等の検収 2 当日の朝の打合せと明日以降の計画立案 3 火の後始末 4 戸締り･施錠の確認
作業内容・特記事項	

場長	栄養教諭等	月　　日　　曜日	天気	気温	記録者	休暇等
				℃		

確認事項（○印）	1 食品等の検収 2 当日の朝の打合せと明日以降の計画立案 3 火の後始末 4 戸締り･施錠の確認
作業内容・特記事項	

様式13

学校給食衛生日常検査表A　（　　月　　日　～　　月　　日）

食数			食	天気					
調理員　　人　配送員　　人　配膳員　　人				気温					
区分			検査項目		日	日	日	日	日
作業前	学校給食調理従事者	1	下痢をしている者はいない						
		2	発熱・腹痛・嘔吐をしている者はいない						
		3	本人もしくは同居者に感染症又はその疑いがある者はいない						
		4	感染症の保菌者はいない						
		5	手指・顔面に傷のある者はいない						
		6	手指・顔面にできもののある者はいない						
		7	白衣（ズボン）・前掛・マスク・三角巾（帽子）は清潔である						
		8	履物は清潔である						
		9	適切な服装ができている						
		10	爪は短く切ってあり、マニキュアをしていない						
		11	石鹸液やアルコールで手指を洗浄・消毒した						
	施設・設備	12	調理室内の清掃・清潔状態はよい						
		13	調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない						
		14	調理機械・機器・器具は清潔である						
		15	調理機器・器具の保守・故障の有無（故障機械の種類と箇所）						
		16	冷蔵庫、冷凍庫の温度は適切である						
		17	食器具・食缶や調理器具は乾燥しており、保管場所は清潔である						
		18	主食置場、容器は清潔である						
		19	床、排水溝は清潔である						
		20	手洗い施設の石鹸液、アルコール、ペーパータオル等は十分ある						
		21	冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である						
		22	ネズミ及びはえ、ごきぶり等の衛生害虫はいない						
		23	調理室内の温度（調理開始前）　（　　℃）						
		24	調理室内の湿度（調理開始前）　（　　%）						
	使用水	25	作業前に十分（5分間程度）流水した						
		26	使用水の外観（色・濁り・異物）・味・臭いを確認し、異常なはい						
		27	残留塩素測定結果（0.1mg/ℓ以上必要）　（　　mg/ℓ）						
	検収	28	検収室において、衛生管理責任者又は食品衛生責任者が立会い複数で行った						
		29	納入物資の数量、品質、鮮度、包装容器の状況、異物混入、食品表示等を十分に点検し、記録した						
		30	食品は食品保管場所に、食品の分類ごとに衛生的に保管した						
		31	保管していた食品は安全を確認してから使用した						
		32	納入業者の服装は衛生的である						
		33	納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない						
調理作業中	下処理	34	前掛・履物等は下処理専用を使用している						
		35	野菜類・肉類・魚介類等食品ごとに専用容器を使用した						
		36	下処理終了後、器具・前掛の洗浄・消毒を確実に行った						
		37	野菜類は流水で十分に洗浄した						
		38	食品を入れた容器は床上60cm以上の置台等に置いた						
	調理時	39	床に水を落とさないで調理した						
		40	魚介類・肉類・卵等を扱った手指は洗浄・消毒した						
		41	作業区分ごとに手指を洗浄・消毒した						
		42	調理器具は食品・処理別に専用のものを使用した						
		43	原材料は適切に温度管理した						
		44	調理機器・器具は作業中必要に応じて洗浄した						
		45	加熱調理においては中心まで十分に加熱し（85℃、90秒間以上）、その温度と時刻を記録した						
		46	加熱後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した						
		47	和え物、サラダ等は十分に冷却し、冷却終了時の温度と時間を記録した						
		48	生食する食品は特に衛生的に取り扱った						
		49	食品を水で冷却する場合は、水質検査を行い、冷却開始時刻・終了時刻、冷却後の中心温度を記録した						
		50	調理終了後の食品は二次汚染防止のため適切に保管した						
	環境	51	調理室内の温度（調理中）　（　　℃）						
		52	調理室内の湿度（調理中）　（　　%）						

様式14

学校給食衛生日常検査表B　（　月　日　～　月　日）

区分			検査項目	日	日	日	日	日
	保存食	53	取り置きの必要な原材料をもれなく50g程度採取した					
		54	調理済食品を献立ごと・釜ごとにすべて50g程度採取した					
		55	保存食容器(ビニール袋等)は清潔である					
		56	保存食採取器具は清潔である					
		57	保存食は完全密封し、－20℃以下の冷凍庫に保存した					
		58	保存食の記録(採取年月日等)を行った					
	使用水	59	使用水の外観(色・濁り・異物)・味・臭いを確認し、異常なし					
		60	残留塩素測定結果(0.1mg/ℓ以上必要)　(　mg/ℓ)					
	配缶	61	飲食物の運搬にはふたを使用した					
		62	素手で配缶していない					
		63	釜別に配缶先を記録した					
		64	食缶は床上60cm以上の置台等に置いた					
		65	配缶時刻を記録した					
	便所	66	便所の手洗い用石鹸液・アルコールやペーパータオルは十分にある					
		67	用便時に白衣、履物等は脱いだ					
		68	用便後、手指は正しく洗浄・消毒した					
	立入り	69	部外者の立ち入りはなかった					
		70	やむを得ず立ち入った部外者は、衛生的な服装であった					
		71	部外者の健康状態を点検・記録した					
調理作業後	配送校	72	主食や牛乳等、直接学校に納入される食品について、検収を行い記録した					
		73	牛乳やフルーツ等、温度管理が必要な食品は冷蔵庫等で適切に保管した					
		74	コンテナ搬入・搬出の時刻を記録した					
	配送・配膳	75	調理終了後の食品は二次汚染防止のため適切に保管した					
		76	調理終了後速やかに喫食されるよう、配送・配膳を円滑かつ衛生的に行った					
		77	配送記録をつけている					
	検食	78	児童生徒の喫食30分前に実施している					
		79	加熱調理は適切に行っている					
		80	異味・異臭・異物等の異常はない					
		81	検食時刻、検食者を記録した					
	洗浄・消毒・清掃	82	洗剤の濃度及び使用量は適切である　(洗剤名　　　　)					
		83	食器・食缶の洗浄・消毒を十分行った					
		84	調理機器・器具の洗浄・消毒を確実に行った					
		85	器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、全ての食品が調理場内から搬出された後に行った					
		86	食器消毒保管庫内の食器・食缶は損傷を確認し、乾燥状態で保管した					
		87	分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒・乾燥した					
		88	床は十分に清掃し、水気を切ってある					
		89	排水溝は十分に清掃し、ゴミはたまっていない					
		90	扇風機のはねは汚れていない					
	残菜と廃品の処理	91	返却された残渣は、非汚染区域に持ち込んでいない					
		92	空き缶・空き瓶等は清潔に処理されている					
		93	残菜の処理は適切に行った					
		94	その他の廃品の処理は適切に行った					
		95	残菜容器は清潔である					
		96	厨芥置場は清潔である					
	食品庫	97	食品等は整理整頓されている					
		98	ネズミ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫等はいない					
		99	通風、湿度、温度の状態はよい					
		100	給食物資以外のものは入れてない					

特記事項 冷凍冷蔵庫のフィルター清掃実施日(2週間に1回) (　月　日実施)	業務責任者						
	検印	栄養教諭等					
		場長					

※各項目について測定数値、又は　良い・・・○　悪い・・・×　として記入すること

様式15

健康等調査票（出勤時現在）

氏名（　　　　　　　　　　　　）

	／（土）	／（日）	／（月）	／（火）	／（水）	／（木）	／（金）
1 下痢をしていないか(注)	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ
2 発熱、腹痛、嘔吐をしていないか	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ
3 本人もしくは同居人に感染症、又はその疑いがないか	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ
4 本人が感染症の保菌者ではないか	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ
5 手指・顔面に傷はないか	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ
6 手指・顔面にできものはないか	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ
7 白衣（ズボン）・前掛・マスク・三角巾（帽子・ネット）は清潔であるか			はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ
8 履物は清潔であるか			はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ
9 適切な服装をしているか			はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ
10 爪は短く切っているか			はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ	はい いいえ

（注） 下痢をしている場合は速やかに申し出、検便を行い結果と処置を報告、記録すること。

様式16ー（1）

検 収 表

平成　　年　　月　　日（　　）

栄養教諭等　検印

納入時刻	納入業者	品　名	数量	製造販売業者名及び産地	製造年月日	ロットNo.	賞味・消費期限	品質	鮮度	包装	品温	異物	検収者	備考
:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		

※不良時の措置については、給食日誌に記入する。

様式16－（2）

検収表（学校配膳室用）

栄養教諭等　検印

納入日	納入時刻	納入業者	品　名	数量	製造販売業者名及び産地	製造年月日	ロットNo.	賞味・消費期限	品質	鮮度	包装	品温	異物	検収者
	:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	
	:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	
	:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	
	:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	
	:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	
	:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	
	:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	
	:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	
	:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	
	:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	
	:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	
	:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	
	:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	
	:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	
	:					・　・		・　・	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	

※不良時の措置については、給食日誌に記入する。

様式17　配送記録表

月　　　日　（　　　）

①食器類　【運転手】

	到着時刻	出発時刻
調理場		:
小 中	:	:
小 中	:	:
小 中	:	:
調理場	:	

②給食　【運転手】

	到着時刻	出発時刻
調理場		:
小 中	:	:
小 中	:	:
小 中	:	:
調理場	:	

③回収　【運転手】

	到着時刻	出発時刻
調理場		:
小 中	:	:
小 中	:	:
小 中	:	:
調理場	:	

月　　　日　（　　　）

①食器類　【運転手】

	到着時刻	出発時刻
調理場		:
小 中	:	:
小 中	:	:
小 中	:	:
調理場	:	

②給食　【運転手】

	到着時刻	出発時刻
調理場		:
小 中	:	:
小 中	:	:
小 中	:	:
調理場	:	

③回収　【運転手】

	到着時刻	出発時刻
調理場		:
小 中	:	:
小 中	:	:
小 中	:	:
調理場	:	

月　　　日　（　　　）

①食器類　【運転手】

	到着時刻	出発時刻
調理場		:
小 中	:	:
小 中	:	:
小 中	:	:
調理場	:	

②給食　【運転手】

	到着時刻	出発時刻
調理場		:
小 中	:	:
小 中	:	:
小 中	:	:
調理場	:	

③回収　【運転手】

	到着時刻	出発時刻
調理場		:
小 中	:	:
小 中	:	:
小 中	:	:
調理場	:	

様式18　消耗品受払簿

品目＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

単位（　　　）

	受入数				使用数	月末残数	備考
	日付	在庫数	日付	納品数	月末数量		
4月	前年度から		日				
5月	前月から		日				
6月	前月から		日				
7月	前月から		日				
8月	前月から		日				
9月	前月から		日				
10月	前月から		日				
11月	前月から		日				
12月	前月から		日				
1月	前月から		日				
2月	前月から		日				
3月	前月から		日				
合計							

（参考例１）

平成　　年　　月　　日

平成　　年度　　研修計画書

岐阜市長　　様

受 注 者
住　　所

代表者名　　　　　　　　　　印

学期	研修テーマ	内容	実施目的
【記入例】	・衛生教育	・衛生管理マニュアルの内容確認	・給食調理の衛生面の基本を身につけるため
１学期			
２学期			
３学期			

（参考例2）

平成　　年　　月　　日

平成　　年度　　研修実施報告書

岐阜市長　　様

受 注 者
住　　所

代表者名　　　　　　　　　　　　　　印

研修場所	研修実施日時	報告者氏名
	平成　　年　　月　　日 時　　分 〜　　時　　分	
研修参加者氏名		
研修内容		研修指導者
研修を終えて（わかったことや考察など）		

※研修実施後、直ちに報告をお願いします。
※使用されました資料を添付ください。

（参考例3）

平成　　年　　月　　日

岐阜市長　様

受 注 者
住　　所

代表者名　　　　　　　　印

業務責任者名　　　　　　印

平成　　　年度 配　置　表

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1　調理場名　岐阜市岐阜中央中学校給食共同調理場

2　勤務時間

	勤務時間										
	8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	
業務責任者（氏名）											
業務副責任者（氏名）											
調理員（氏名）											
調理員（氏名）											
調理員（氏名）											
調理員（氏名）											
調理員（氏名）											
調理員（氏名）											
調理員（氏名）											
調理員（氏名）											
調理員（氏名）											
配膳員（氏名）											
配膳員（氏名）											
配膳員（氏名）											
配膳員（氏名）											
配膳員（氏名）											
配膳員（氏名）											
配送員（氏名）											
配送員（氏名）											

※勤務時間に変更があった場合は速やかに提出すること。

（参考例４）

平成　　年　　月　　日

事 故 報 告 書

岐阜市長　　様

受 注 者
住　　所

代表者名　　　　　　　　　　印

業務責任者名　　　　　　　　印

事故発生日時	平成　　年　　月　　日（　　）　　：		
献立名			
発生場所		報告者	
発生状況			
発生後の対応			
発生原因			
今後の対策			
その他			

（参考例5）

平成　　年　　月　　日

平成　　年度　　調理業務準備研修計画書（10～12月分）

岐阜市長　様

受 注 者
住　　所　　　　　　　　　　　　　印

代表者名　　　　　　　　　　　　　印

月　日	研修参加者	実施予定時間	研修予定項目（別表8の内容）	研修場所
【記入例】	調理業務従事者全員に対し、計画的に研修を実施することとし、研修参加者全員の氏名を記入すること。	8：00～17：00	（7）食器洗浄機の操作に関すること （12）汚染区域及び非汚染区域ごとに区別すべき次の事項に関すること ①区域を移動した際の手洗い ②エプロンの付け替え ③調理器具の使い分け	○○調理場

※研修は全員が参加することとし、欠席者は別日に研修を行うこと

（参考例6）

平成　　年　　月　　日

平成　　年度　　調理業務準備研修報告書（10～12月分）

岐阜市長　　様

受 注 者
住　　所　　　　　　　　　　　　　印

代表者名　　　　　　　　　　　　　印

月　日	研修参加者	実施時間	研修実施項目（別表8の内容）	研修調理場長 確認印
【記入例】	研修参加者全員の氏名を記入すること。	8：00～17：00	（7）食器洗浄機の操作に関すること （12）汚染区域及び非汚染区域ごとに区別すべき次の事項に関すること ①区域を移動した際の手洗い ②エプロンの付け替え ③調理器具の使い分け	場長印

（参考）　平成26年度　岐阜市学校給食実施状況

１月学校給食献立表（中地区）

岐阜市教育委員会

日	曜	こ　ん　だ　て　名			エネルギー kcal	塩分 g
7	水	牛乳	食パン	煮込みハンバーグ　※ほうれん草のソテー　※大根としめじのスープ　ヨーグルト	819	4.8
8	木	牛乳	麦飯	伊達巻き　筑前煮　※白玉雑煮　黒豆　みかん	820	2.6
9	金	牛乳	米飯	※豆腐の中華煮　シュウマイ　※中華あえ	821	2.1
13	火	牛乳	胚芽パン	オムレツ　※かぶのクリームシチュー　※花野菜のスープ煮　ジャム	841	3.8
14	水	牛乳	麦飯	サバの煮つけ　※小松菜のおかかあえ　※のっぺい汁　※キウイフルーツ　ふりかけ	775	2.7
15	木	牛乳	小型パン	揚げパン　※味噌ラーメン　※大根とがんもの煮物　りんご	879	4.8
16	金	牛乳	米飯	鶏肉のから揚げ　※ひじきの煮物　※かきたま汁　みかん	859	2.3
19	月	牛乳	米飯	サケの塩焼き　野菜の煮つけ　※味噌汁　焼きのり　梅干し	774	3.9
20	火	牛乳	フォカッチャ	【味の旅　ーイタリアー】 ホキのレモンソース　グリーンポテト　※トマトとペンネのスープ　パンナコッタ	743	3.6
21	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※飛騨牛カレー　※フライビーンズ　※大根サラダ	882	2.7
22	木	牛乳	麦飯	【味の旅　ー京都府ー】 ※かしわのすき焼き　※水菜と油揚げの炊いたん　湯葉のお吸い物　じゃこの佃煮	806	2.7
23	金	牛乳	米飯	【味の旅　ー岐阜県ー】 ※ニジマスの味噌だれ　※ほうれん草のえごまあえ　※こぶ汁　※ふりかけ　※みかん	774	2.0
26	月	牛乳	米飯	※ビビンバ丼　※小エビのから揚げ　わかめスープ　いよかん	859	3.5
27	火	牛乳	食パン	ソフトカレイフライ　ジャーマンポテト　※冬野菜スープ　ジャム	844	4.0
28	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※味噌おでん　※磯錦　※ほうれん草と白菜のアーモンドあえ	816	3.7
29	木	牛乳	ソフト麺	シーフードソース　れんこんチップス　※ひじきサラダ	866	3.2
30	金	牛乳	米飯	のりまきごはん　※白菜のごまあえ　※石狩汁	818	2.9

（平成26年度）

１　主食実施状況　　米飯　委託炊飯・飯缶方式、週3回実施
パン　週1.5回実施
麺類　週0.5回実施

２　使用食器　　PEN樹脂食器（中学校米飯用丼、皿、大食器）
メラミン食器（小学校米飯用丼）

３　献立の特徴
①毎月２回、ふるさと食材の日と題して、全ての献立に岐阜県産の食材を使用している。
②毎月１回、味の旅と題して、日本の郷土料理や世界の料理を献立に取り入れている。
③冷凍・レトルトなどの加工品は月当たり5～6回のみの使用。
④麺類は一食用の袋入り麺を使用する。
⑤カレーライス・ホワイトシチューはルーから作る。
⑥生の野菜は安全衛生上提供していない。
⑦焼きもの機・蒸しもの機は設置していないため釜で調理する。

（参考）

4　使用食器等

●食器（一人１セット使用）

	米飯用丼	皿	大食器	小食器	合計重量
小学校用	73g	104g	67g	59g	303g
中学校用	84g	104g	73g	59g	320g

●食器かご（３点用、丼用各クラス１つ使用）

種類	サイズ	重量
３点用	380×380×200	1.45kg
丼用	380×200×200	1.10kg

●食缶等（各クラス１つ使用）

種類	サイズ	食缶重量	食品内容量（想定最大重量）	備考
角型二重食缶（１３ℓ）	395×296×265	3.7kg	13.2kg	普通学級用
角型二重食缶（１０ℓ）	395×296×212	3.3kg	−	職員室用
角型二重食缶（７ℓ）	395×296×153	3.1kg	−	特別支援学級用
天ぷら入れ	362×314×125	1.2kg	7.6kg	ー
ボール	直径３０cm	1.0kg	3.4kg	ー
キッチンポット　8.6ﾘｯﾄﾙ	230×250×220	1.7kg	3.3kg	食器と一緒に運搬
キッチンポット　2.3ﾘｯﾄﾙ	150×170×145	0.8kg	1.2kg	食器と一緒に運搬

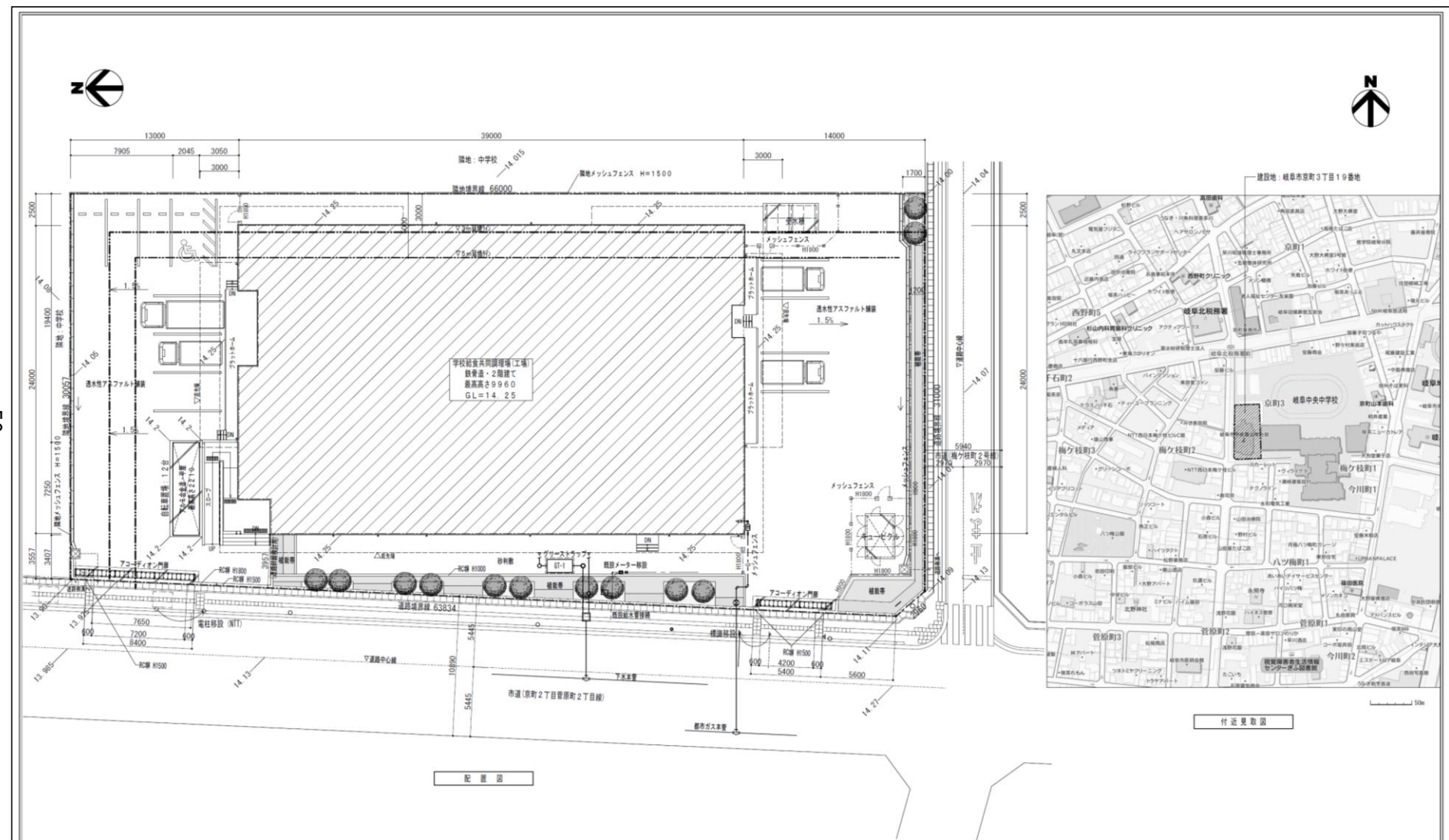
●コンテナ

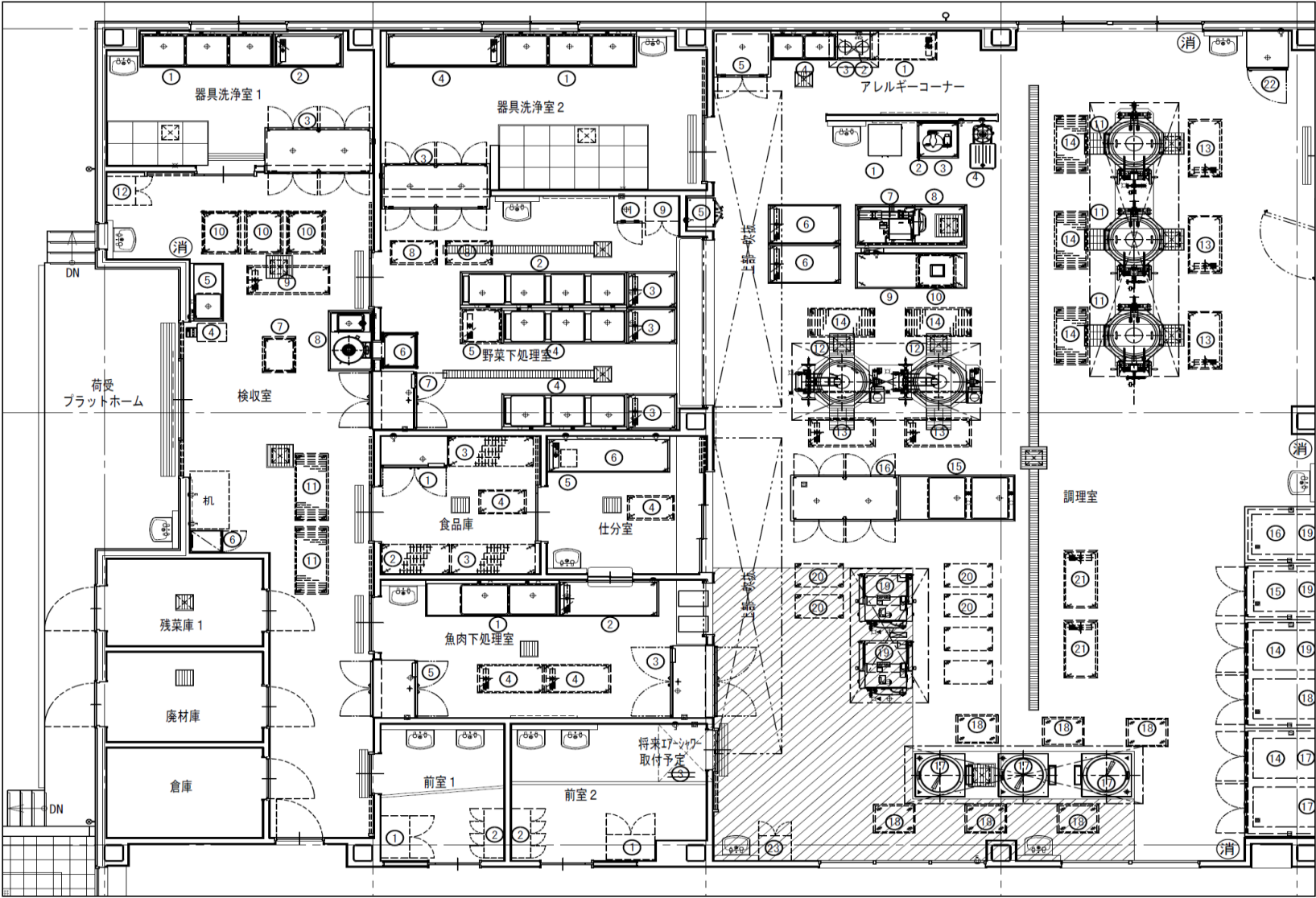
サイズ	重量	1台あたり積載量
1400×865×1550	200kg	食器8クラス分
		食缶8クラス分

5　配送物の想定重量

	食数（教職員、調理員等含）	クラス数（職員室含）	食器・カゴ ｷｯﾁﾝﾎﾟｯﾄ 重量	食缶類重量
岐阜中央中学校	440	15	284.05kg	451.50kg
岐阜小学校	362	14	243.39kg	421.40kg
明郷小学校	378	15	257.78kg	451.50kg

※上記はコンテナを除いた重量です。
※重量計算では職員室、特別支援学級でも１３ℓの二重食缶を使用するとみなしています。
※献立や食数によって実際の重量は異なってきます。

（参考）岐阜市岐阜中央中学校給食共同調理場　配置図

（参考）岐阜市岐阜中央中学校給食共同調理場　平面図

（参考）岐阜市岐阜中央中学校給食共同調理場　平面図　詳細（1）

(参考)岐阜市岐阜中央中学校給食共同調理場　平面図　詳細(2)

（参考）岐阜中央中学校　配置図

(参考)岐阜中央中学校　平面図

凡例	CR	特CR	理	音	図工	美	技	木	金	家	被	調	業	視	視LL	図	特活	相	資	準	書	材	職	校	事	保	会	放	宿	用	印	更	倉	WC	浴	シャ	洗	玄	昇	ワ	廊	給	配	湯	リ	卓	器
	普通教室	特殊教室	理科教室	音楽教室	図画工作教室	美術教室	技術教室	木工室	金工室	家庭教室	被服室	調理室	職業教室	視聴覚教室	LL教室	図書室	特別活動室	教育相談室	資料室	準備室	書庫	教材室	職員室	校長室	事務室	保健室	会議室	放送室	宿直室	用務員室	印刷室	更衣室	倉庫	便所	浴室	シャワー室	洗面所	玄関	昇降口	ワークスペース	廊下	給食室	配膳室	湯沸室	リフト	卓球場	器具機材庫

保有控除	名称	面積
	プール専用附属棟	204
	武道場	628

（参考）岐阜小学校　配置図

凡　例
建　物
一時使用建物
借用建物
危険建物
当該学校以外の建物
クラブ室
建物以外の工作物
自転車置場
倉庫
ポンプ室
ブロアー室
プロパン室
プール附属室
クラブ室
更衣室
体育器具庫
吹き抜けの渡廊下
便所
相撲場
正門・通用門
温室
動物小屋
簡易な小規模構造物
浄化槽・合併処理槽
夜間照明
囲障 Ⓡコンクリート Ⓦ板 Ⓢ鉄骨 Ⓑブロック
砂場
ジャングルジム
鉄棒
すべり台
バックネット
シーソー
ブランコ
その他
非常階段
バルコニー
ポーチ
テラス
法面
擁壁 Ⓡコンクリート Ⓑブロック ㊉石垣
⑧倉庫 B-13
建物敷地 保有6774㎡
㉕ 普通・特別・管理室棟 R-2 5230
H22 太陽光設置
墓地
⑪プール付属棟 R1-50
プール
⑫WC R1-22
⑩-1屋内運動場 R-3 1180(1F～3F)
⑩-2校舎 R-3 193(1F)
⑩-3プール付属棟 R-3 59(1F)
公民館 R-3 636(1F)
23㎡
⑨B1-11
運動場用地 保有7761㎡
市道 幅員17.00
市道 幅員6.9m
市道 幅員6.4m
市道 幅員8.15m
防球ネット
コンビネーションタワー
コンビネーションブランコ
のぼり棒
築山

（参考）岐阜小学校　平面図

凡例	CR	特CR	理	音	図工	美	技	木	金	家	被	調	業	視	視LL	図	特活	相	資	準	書	材	職	校	事	保	会	放	宿	用	印	更	倉	WC	浴	ｼｬ	洗	玄	昇	ワ	廊	給	配	湯	リ	卓	器	ク	展
	普通教室	特殊教室	理科教室	音楽教室	図画工作教室	美術教室	技術教室	木工室	金工室	家庭教室	被服室	調理室	職業教室	視聴覚教室	LL教室	図書室	特別活動室	教育相談室	資料室	準備室	書庫	教材室	職員室	校長室	事務室	保健室	会議室	放送室	宿直室	用務員室	印刷室	更衣室	倉庫	便所	浴室	シャワー室	洗面所	玄関	昇降口	ワークスペース	廊下	給食室	配膳室	湯沸室	リフト	卓球場	器具機材庫	クラブ室	展示室

保有控除	名称	面積
	プール更衣・機械室	109

（参考）明郷小学校　配置図

(参考)明郷小学校　配置図

倉 ⑮
⑳
機
更
更
通路
WC
器
⑭-1
会
⑭-3
図工
準
給
WC
普通教室(特別支援)
生活
昇
用
EXP
⑭-2
⑲
⑱
特活
相
会
印
更
WC
PS
昇
保
シャ
職
校
放
玄
㉑
倉
玄
更
WC
WC
更
器
⑰
体操室
ステージ
1階
52.12
24.00
凡例
CR 普通教室
特CR 特殊教室
理 理科教室
音 音楽教室
図工 図画工作教室
美 美術教室
技 技術教室
木 木工室
金 金工室
家 家庭教室
被 被服室
調 調理室
業 職業教室
視 視聴覚教室
視LL LL教室
図 図書室
特活 特別活動室
相 教育相談室
資 資料室
準 準備室
書 書庫
材 教材室
職 職員室
校 校長室
事 事務室
保 保健室
会 会議室
放 放送室
宿 宿直室
用 用務員室
印 印刷室
更 更衣室
倉 倉庫
WC 便所
浴 浴室
シャ シャワー室
洗 洗面所
玄 玄関
昇 昇降口
ワ ワークスペイス
廊 廊下
給 給食室
配 配膳室
湯 湯沸室
リ リフト
卓 卓球場
器 器具器材庫
DW 給食用リフト
名称　面積
保有控除
給食室 211
プール専用附属棟 166

代行保証確約書

は、岐阜市と
が契約した岐阜市岐阜中央中給食共同調理場給食調理・配送・配膳等業務委託
について、　　　　　　　　　　　　　　が労働争議その他の事情により受注業務
が遂行できなくなった場合、本契約に基づく給食調理・配送・配膳等業務を代行する
とを確約します。

平成　　　年　　　月　　　日

印